



Giganti con funghi porcini

6-7'
TEMPO DI COTTURA

3kg ?
A CARTONE

130g
PORZIONE

24
MESI A -18°C

Scheda di prodotto

+/- 26g
A PEZZO

40
RESA PORZIONE DOPO LA
COTTURA

45
PERCENTUALE DI RIPIENO



ALTA TRADIZIONE

Ingredienti della sfoglia

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Ingredienti del ripieno

Ricotta (siero di latte, sale, correttore di acidità: acido lattico), funghi in proporzione variabile 25% (Agaricus Bisporus, Pleurotus Ostreatus, Lentinus Edodes, Pholiota Nameko), pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), Grana Padano DOP (latte, sale, caglio, lisozima da uovo), funghi porcini 1,5% (Boletus edulis e relativo gruppo), sale, funghi porcini in polvere, olio di semi di girasole, prezzemolo, aglio.

Può contenere: senape, soia.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 1021 – Energia kcal 241 – Grassi g 2,0 di cui acidi grassi saturi g 1,7 – Carboidrati g 40,9 di cui zuccheri g 2,0 – Fibre g 4,0 Proteine g 12,9 – Sale g 0,56

Smaltimento